小学校第５学年　学級活動（食育）学習活動案

ジビエのセカイ

授業者　T1 栄養教諭
T2 教諭

１　活動のねらい

ジビエの利活用にかかわることを通して、当該地域の獣害被害、地域の人や農業を守るための駆除活動、命を無駄にしない利活用の取組にふれ、ジビエの利活用の意味や価値を考える。

２　食育の視点

【感謝の心】食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々に感謝する心をもつ
【食文化】各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ

３　なぜ「ジビエのセカイ」なのか

当該地域において有害鳥獣による農作物や農地への被害は農家の人々を苦しめ、その被害は年々深刻化している。当該地域では対策として、イノシシやシカが農地に侵入することを防ぐ電気柵の設置や地元猟友会に有害鳥獣の駆除を依頼している。環境省の調査によると狩猟によって捕獲されたシカの 95%、イノシシの 50%が廃棄されている現状であり、人間の生活を守るために駆除された動物の多くは食べられないまま捨てられている。

子どもは昨年の活動において、活動地域で駆除されたイノシシをいただくという経験とともに駆除された動物が必ずしも利活用されていない現状を目の当たりにしてきた。その子どもたちが、猟師として活動し、駆除したイノシシやシカ等を食肉として処理して販売する店を営むご夫婦とかかわり、ジビエ肉を味わい、ジビエ肉の利活用の現状や課題、ジビエ肉を食べることで命をつないでいくという考えにふれ、ジビエとは何か、利活用とは何かを考える子どもの姿を活動名「ジビエのセカイ」に込める。

４　活動の構想・展開

食育「ジビエのセカイ」（全７Ｍ）
第１次（１Ｍ）
・当該市のデータを基に獣害について考える。
・猟友会の取組や役割について知る。
第２次（２・３Ｍ）
・猟師として活動し、ジビエ専門の食肉処理施設を営むご夫婦に出会う。
・ジビエ肉を味わう。
・ジビエの利活用の現状や課題にふれる。
第３次（３・４Ｍ）本時
・ジビエ肉の利活用の魅力と課題ついて考える。
・ジビエ肉の利活用メニューを考える。
第４次（５・６Ｍ）
・ジビエ肉の利活用メニューを調理する。
・給食に出す利活用メニューを話し合って決める。

５　本時の構想・展開

（１）　本時のねらい

ご夫婦と話したことや食べたイノシシ肉の味を思い出すことを通して、実際に感じたジビエの魅力や利活用の課題に基づいて、自分たちにできるジビエの利活用を考える。

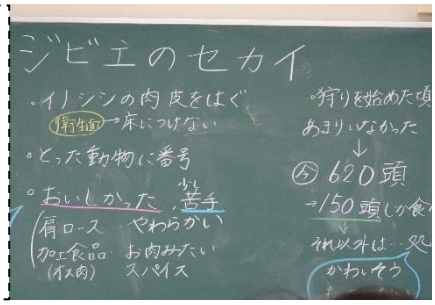
（２）本時の展開　４・５Ｍ／全７Ｍ（65 分）

時間	番号;子どもの活動　　・；子どもの姿	○；教師の手立て
15	**１　ジビエ専門の食肉処理施設を営むご夫婦から聞いたことやイノシシ肉を食べたことを話す** ・イノシシ肉がとてもおいしかったと話す。 ・思ったよりもクセがなくて、驚いたと話す。 ・今度はシカも食べてみたいと話す。 ・ハンターをしてイノシシやシカのお肉の販売もしているご夫婦はすごいと話す。 ・利活用されずに山に捨てられる命もあると聞いてショックだったと話す。 ・ご夫婦のお肉は飲食店や当該市の給食で使われていてすごいと思った。	○前日の写真 ○イノシシ肉を食べている時の動画 ○作文シート
15	**２　ジビエ肉の利活用について考える** ・大切な命だからこそ大切に食べたいと話す。 ・ジビエのお肉は栄養価が高くてすごいと話す。 ・スーパーに売っていないから買えないと話す。 ・学校のみんなで食べることも利活用につながると話す。 ・当該市みたいに給食に使ったら、たくさん利活用できると話す。	○ご夫婦の思いを提示する。 「ジビエ肉を食べることで命のバトンをつないでほしい」 ○ジビエ肉と家畜の栄養価データ
20	**３　ジビエ肉の利活用メニューを考える** ・初めての人でも食べやすいメニューって何だろうと話す。 ・去年、活動で食べたイノシシ汁もよいかもしれないと話す。 ・豚肉に似ている味だったから、豚肉料理と同じような使い方ができるかもしれないと話す。 ・イノシシハンバーグを食べてみたいと話す。	○班ごとに記入するワークシート ○ご夫婦が処理したイノシシ肉を提示（スライス肉・ひき肉・ソーセージ） ○飲食店でのジビエ活用メニュー
15	**４　考えた利活用メニューや込めた思いを仲間に伝える** ・ご夫婦のジビエはおいしいと全校のみんなに伝えたいと話す。	○班ごとのワークシートを大型テレビに提

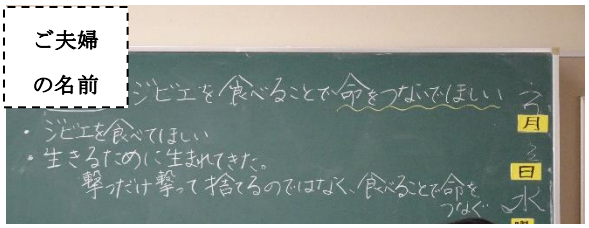
	・ジビエを食べることで、人間の生活を守るために駆除されたイノシシの命をつなぐことができると知ってほしいと話す。 ・栄養たっぷりなことを伝えたいと話す。 ・どのメニューもおいしそうで、実際に作ってみたいと話す。	示

6　板書写真

ジビエ専門の食肉処理施設を営むご夫婦の写真と名前



ご夫婦の名前



7　協議会記録

【授業者振り返り】

・　子どもは、年間を通して当該地域で活動し、人や自然と関わってきた。食育でも、当該地域における食の課題に関連した活動を作りたいと考えた。前年度に子どもがイノシシと出会っていることもあり、ジビエの利活用について一緒に考えたいという思いから、本時の内容を構成した。

【グループ協議】◎印象的な子どもの姿や教師の手立て等で参考になった点　△検討事項

◎　前時までの振り返りでは、子どもから非常に多くの意見が出た。その理由として、Ｔ１の「記憶や心に残ったこと」という問いかけが良かったこと、前時が前日だったこと、要所での写真や動画の提示が効果的だったこと、ご夫婦から聞いた話やイノシシ肉を食べた経験が実感として子どもの中に残っていることが挙げられた。

◎　子どもの発言を丁寧に聞き、そこから話を広げたり補足したりして授業が進行した。教師と子どものゆったりとした対話が印象的だった。Ｔ１が子どもと対話し、Ｔ２が板書するという役割分担も明確で良かった。

◎　子どもはジビエ肉の現状をある程度知っており、４年生のときの活動が生きていた。子どものこれまでの活動や経験と栄養教諭の思いが合致した食育活動だった。

◎　ジビエ肉を食べることに不安を抱える子どもに対しての配慮があり、安心して授業に参加できている様子だった。

◎　ジビエ肉の栄養価の説明は栄養教諭だからこそできることであり、専門性が生かされた。

◎　利活用メニューを考えるグループワークでは、子どもが自主的に話し合いを始め、自分の持っている知識を出し合っていた。「給食」という身近なものがテーマとなり、自分事とな

ってイメージしやすかったのではないか。

◎　グループワークが進まない班には、教師が適切に声をかけていた。

◎　子どもが考えた利活用メニューの名前【命をつなぐイノラーメン】は、授業の内容やご夫婦からの言葉があったからこそ生まれた料理名であった。この料理名を聞いた他の班の子どもも、新たな気づきがあった表情をしていた。

◎　子どもが考えた料理には、おいしさだけではなく、ご夫婦の思いを全校に伝えたいという子どもの思いが込められていた。前時までに学んだことが生きた料理となっていた。

△　ジビエ肉の利活用方法を考える場面で、子どもから「給食で食べたい、給食に出そう」という意見が出なかった。本時では「利活用」と「動植物の命の大切さ」という２つのことを考える必要があり、子どもの中で葛藤があったかもしれない。「これからどうやってイノシシ肉を活用していけばよいと思うか」と問いかけたらどうなっていたか、他の問いかけの方法も含めて検討していくとよい。

【指導者からのご指導】

・　本時の内容は、Ｔ１である栄養教諭が当該地域における有害鳥獣による被害や、ジビエ専門の食肉処理施設を営むご夫婦の思いに注目したことから始まった。そこに４年生、５年生での活動における体験値をつなげて、本時の活動ができあがっている。子どもの体験や活動をもとに授業の内容を考えることで、子どもの実感が広がっていく。４学年時の経験や前時までの学びがあり、子どもたちの中に「利活用」という意識が芽生えた。このことからも子どもの体験をつなげることが重要である。

・　総合的な学習の時間と関連づけることで、食育の領域を広げることができると考える。

・　ジビエ肉の利活用方法を考える場面では、あえてＴ１がゴール（給食で出そう、〇〇にアピールしよう）を示すという展開も考えられるので、引き出しとしてもっておくとよい。